

ellos & ellas

Caretas

**Jeff Bezos y
Lauren Sánchez:
Magnate de
Amazon comió
ultrarico en Lima**

**Kelín Rivera
Miss Cosmo
en Vietnam**

Es una Tentación

**Paula Arias,
líder de Son
Tentación,
pasa la página al
conflicto con Kate
Candela y prepara
internacionalización**

SUSCRÍBETE
AQUÍ



Kelín Rivera

Convencida de que la belleza solo importa si es capaz de transformar, la Miss Cosmo partió a Vietnam para representar a nuestro país desde el impacto.

A pocos días de concursar en Vietnam, Kelín Rivera habla desde un lugar distinto al de sus primeras coronas, destacando entre ellas el ser Miss Perú Universo 2019. “Me embargan emociones de alegría y gratitud”, dice, consciente de que esta nueva etapa la encuentra más disciplinada y más madura. En el Miss Cosmo –un certamen joven, aún en su segunda edición– ve algo que la conecta: “Aquí no solo celebran belleza. Celebran inteligencia, cultura y propósito”. Su propio trabajo lo demuestra. Durante años recorrió el país con su proyecto Ruta Solidaria, y hoy enlaza ese camino con la competencia: llevar a escena al “Perú profundo”, a su gente resiliente y creativa. También reconoce los temores: volver a la exposición fue lo más difícil. “Es retante estar otra vez tan visible”, confiesa, “pero el apoyo de los peruanos me ha hecho trascender ese miedo”. Su mensaje es claro: representar una belleza desde un enfoque diferente y que tenga valores detrás. “Quiero que recuerden la naturalidad con la que vivo este proceso. Sin poses. Siendo yo.” Y así, se prepara para subir al escenario de la ciudad de Ho Chi Minh en Vietnam. ■



Tras quince años al
frente de Son
Tentación, la salsera
se prepara para
lanzar su primer
disco internacional
en 2026.

Revistas.PeruRadio.net.pe



Mantener el *Ritmo*

Tras quince años de carrera, Paula Arias, la líder de Son Tentación hace un balance: avanzar "a pasito lento, pero seguro", formar voces femeninas, resistir los conflictos públicos y apostar –por fin– por la internacionalización de la salsa hecha por mujeres.

RevistasPeruRadio.net.pe

PUEDE sonar a cliché hablar de un año difícil, pero hablar de los detalles y “piedras en el camino” dan una visión más acertada y completa. Paula Arias siente que, a pesar de las dificultades, los deseos que pidió en sus cábalas de año nuevo 2025 se cumplieron.

“Recuerdo pedir por los proyectos que ya estoy a punto de lanzar. Ha sido un año laboralmente bueno, sobre todo por la producción de nuevas canciones. Este 2026 será el tercer año de esfuerzo, inversión y sacrificios que he tenido que pasar”, cuenta.

PASITO LENTO, PERO SEGURO

Aun así, haciendo sumas y restas, habla de avance más que derrotas “así sea a pasito lento, pero seguro”. Ese “pasito” no es menor. Supone sostener una orquesta femenina en un país donde, durante años, la salsa fue un espacio adverso para las mujeres. “Cuando empezamos hace como quince años, no había ningún tipo de confianza en una mujer”, recuerda. “No te tomaban en serio. A veces no te pagaban. O peor: como éramos mujeres, algunos querían insinuar para recién darte una oportunidad”.

LA ACADEMIA DE LA SALSA FEMENINA

Quince años después, su agrupación es reconocida por el propio público como una cantera de voces femeninas. “Somos como una academia”, dice. De ahí salieron artistas que hoy tienen carrera propia, público fiel y presencia constante en escenarios, como Daniela Darcourt, Amy Gutiérrez, Yahaira Plasencia, Kate Candela, Su Rabanal y Kiara Franco.

Arias habla de ellas con orgullo por ver que tienen éxito con sus carreras como solistas, pero no deja de sentir el vacío que conlleva dejarlas brillar por su camino. “Cuando se van, duele. Es como si se fuera un familiar”. Sin embargo, ese desprendimiento es parte del proceso. “Salen ya con un público ganado. Y desde ahí siguen creciendo a su manera”.

Mantener el proyecto ha sido más difícil que crearlo. “Llegar es



Arias y su orquesta durante una presentación en vivo. Son Tentación ha sido cantera de voces femeninas como Daniela Darcourt, Amy Gutiérrez y Yahaira Plasencia.

duro, pero mantenerse es mucho más difícil”, afirma. Hubo años en los que la orquesta se balanceaba en la informalidad, etapas de inestabilidad y desde luego momentos en los que pensó en dejarlo todo, pero logró encaminarse. “Me rompí el cuerpo, me rompí la cabeza, con mucho sacrificio, para sacar adelante la agrupación y que no les falte nada”.

El 2025 marca, sin embargo, un punto de quiebre. Con una delantera estable desde 2024, pudo concentrarse en lo que durante años fue solo un plan postergado: la interna-

cionalización, una condición reservada a escasas agrupaciones que vienen trabajando arduamente para llevar espectáculos de primera a tierras extranjeras. “Después de quince años recién puedo hacer una producción internacional. Eso para mí vale muchísimo”. El disco —previsto entre marzo y mayo de 2026— implicó una inversión considerable, productores extranjeros y colaboraciones que “han sido bastante difíciles de concretar”, pero que promete sorprender al público por su relevancia en la escena de la salsa.

UN QUIEBRE PÚBLICO

Nada de esto ocurrió sin ruido. El año también trajo conflictos públicos que Arias decidió enfrentar de frente. Uno de los más recientes fueron las declaraciones de ida y vuelta con Kate Candela, exintegrante de la orquesta. La ahora solista acusó a Arias de no pagarle tras su salida y pidió que le den, por

“No te tomaban en serio. A veces no te pagaban. O peor: como éramos mujeres, algunos querían insinuar para recién darte una oportunidad”.



En el escenario, Paula defiende un espacio que durante años fue adverso para las mujeres en la salsa peruana.

lo menos, “un pavo por Navidad”.

Sostuvo que su renuncia fue presentada de manera formal y notarial. Según declaró entonces, Paula Arias firmó el documento en el que —de acuerdo con su versión— se comprometía a reconocer los pagos correspondientes por sus años de

trabajo. Candela afirmó que, pese a ello, nunca recibió la liquidación que esperaba y expresó su decepción por la forma en que se manejó su retiro, señalando que su salida no fue inicialmente voluntaria y que el mayor malestar no estuvo centrado solo en lo económico, sino en la falta de reconocimiento a los sacrificios personales y profesionales realizados durante su etapa en la agrupación.

“Yo soy una persona justa”, contesta Arias, quien en una intervención que tuvo en un programa local aseguró entre lágrimas sentirse mal por las declaraciones de Candela por la cercanía que llegaron a tener cuando trabajaron juntas.

“Si tengo que reconocer algo, lo voy a hacer. Pero de la manera correcta”, cuenta a la vez que indica que todo se arregló con aboga-

“Eso sí fue liquidado. Que alguien no esté de acuerdo con el monto es otra cosa y siempre se pudo conversar de una manera directa y sin escándalo”.



La cantante aseguró que las declaraciones cruzadas con Kate Candela sobre pagos pendientes dolieron especialmente.

dos de por medio. Lo que más le dolió no fue el desacuerdo, sino el momento. “Eso sí fue liquidado. Que alguien no esté de acuerdo con el monto es otra cosa y siempre se pudo conversar de una manera directa y sin escándalo. Lo más doloroso para mí es que no fue al salir, ni al año ni a los dos años: han pasado ocho años. Durante todo ese tiempo hemos compartido música, escenarios y grabaciones”.

SOLA PERO ENFOCADA

En lo personal, el balance es distinto. Arias habla de un reencontro consigo misma. “Me di cuenta de que me dejaba yo, que me desprotegía yo”, confiesa. Este año, dice, volvió a reconocerse como “una mujer fuerte, empoderada, con amor propio”. Está soltera y no lo vive como carencia. “En mí, la soltería ha sido clave y perfecta. Estar sola, tranquila y en paz ha sido fundamental para hacer crecer mis proyectos. Es mejor andar sola que mal acompañada”, dice citando a su canción *Soltera.com*.

El crecimiento de este año ha sido significativo, pero el siguiente año recién se verá qué tanto valió el trabajo invertido. Su deseo para el 2026 es claro: “Que todo este esfuerzo se cumpla”. Y, más allá del disco o las giras, el sueño sigue intacto. “Que la salsa femenina sea reconocida mundialmente. Como el Gran Combo. Ese es mi camino”. (Marce Rosales) ■

FOTO: VÍCTOR CH. VARGAS



A pesar de todo, rescata que este 2025 fue un año de reencontro consigo misma: soltera, empoderada y con amor propio.

Jeff Bezos, a la *Mesa*

El fundador de Amazon pasó por Lima sin agenda pública. Comió, brindó, conversó y siguió viaje. A veces, el lujo también es eso.



Jeff Bezos y Lauren Sánchez en Central, durante una de las paradas de su recorrido gastronómico por Lima. La visita se dio sin agenda pública y formó parte de un paso discreto por la ciudad.

NO hubo comunicados ni anuncios. Tampoco discursos ni visitas oficiales. Jeff Bezos estuvo en Lima junto a su esposa, Lauren Sánchez, y su paso por la ciudad se contó en platos, copas y conversaciones breves. Una visita discreta, casi doméstica, que terminó siendo comentada en la prensa local precisamente por su sencillez.

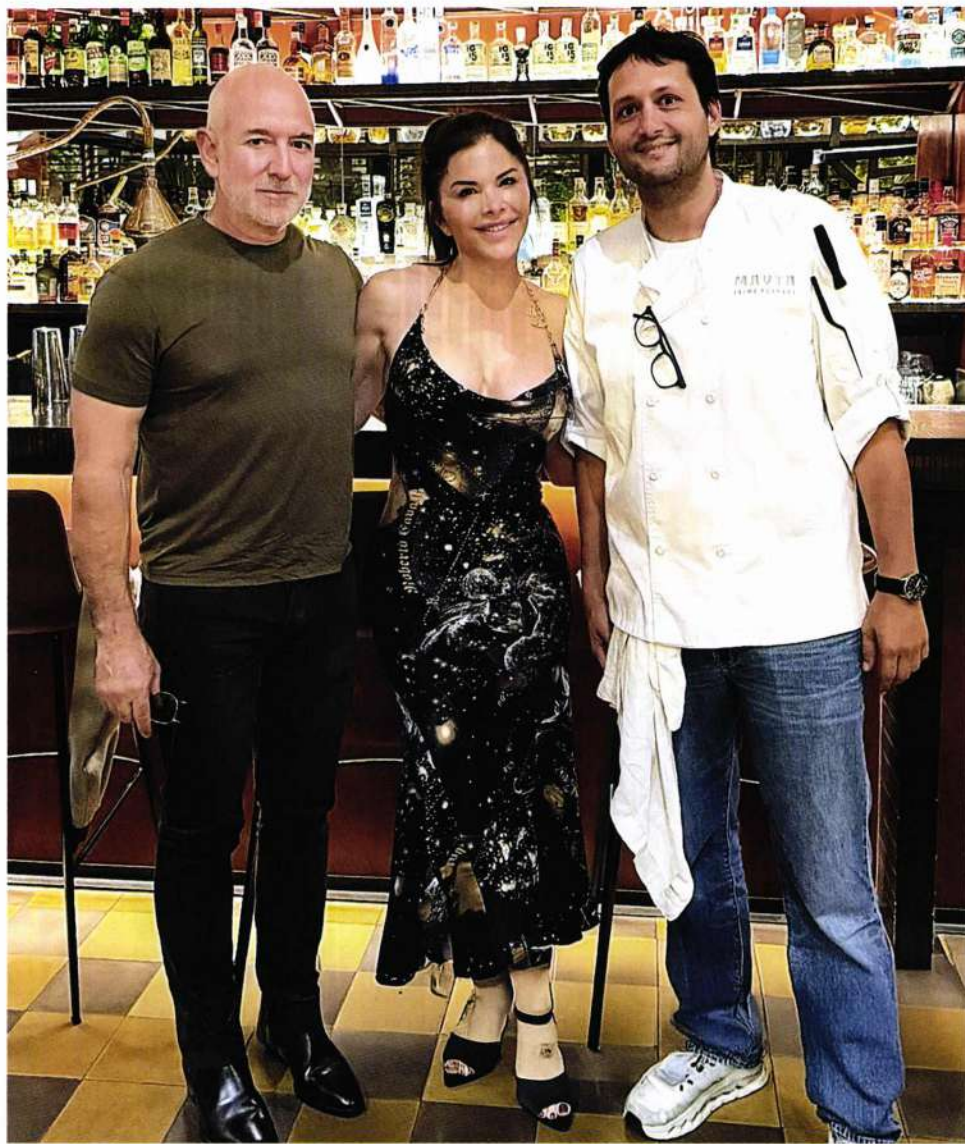
RECORRIDO GASTRONÓMICO

En La Perlita, el restaurante de Ricardo Martins, la pareja llegó a través de una reserva hecha por amigos. Se sentaron, pidieron un pisco sour y un capitán para comenzar y, luego, dejaron que la cocina marcara el rumbo.

El recorrido fue amplio y sin prisa: ceviche, tortilla de choclo cevichada, causa de pescado con chicharrón de calamar, tamal verde con adobo de codillo, ají de gallina con cangrejo y un alfajor de lúcuma para cerrar. Cada uno acompañó la comida con una mistela.

Estuvieron alrededor de una hora y media. Conversaron, probaron, compartieron. "Muy buena onda los dos", resumieron desde el restaurante. Les gustó la comida, agradecieron y siguieron con su itinerario.

Antes, Bezos y Sánchez habían pasado por Central, el restaurante de Virgilio Martínez y Pía León. La visita se conoció después, cuando el equipo compartió el momento. Fue una parada importante, pero no la única. También visitaron Mayta, restauran-



La pareja también pasó por Mayta, del reconocido chef Jaime Pesaque y ocupante del puesto 39 de la lista de los mejores restaurantes del mundo en 2025.

te de Jaime Pesaque y ocupante del puesto 39 en la lista de mejores restaurantes del mundo en 2025.

UN DESVÍO HACIA EL SUR

El viaje incluyó también una salida de Lima. Desde la capital volaron a Pisco para visitar Bodega Murga, donde compartieron una cata de siete vinos y algunos piscos. "Disfrutaron muchísimo su estadía, compartiendo unas horas con nosotros y conociendo los viñedos", contó la enóloga Pietra Possamai. La impresión fue simple y directa: visitantes atentos, curiosos y relajados.

Conversaron, probaron, compartieron. "Muy buena onda los dos", resumieron desde el restaurante.



En Ica, Bezos y Sánchez visitaron Bodega Murga, donde participaron de una cata de vinos y piscos, y recorrieron los viñedos antes de continuar su viaje.

BEZOS Y EL PERÚ

Bezos mantiene desde hace años una relación indirecta con el Perú a través de iniciativas ambientales impulsadas por el Bezos Earth Fund, con apoyo a proyectos en la Amazonía y los Andes tropicales. Su empresa, Amazon, atraviesa una etapa marcada por la inteligencia artificial y por el desarrollo del Proyecto Kuiper, su red de satélites de internet.

Nada de eso pareció cruzar la mesa esta vez. Casados este año en una boda de alto perfil en Venecia, Jeff Bezos y Lauren Sánchez pasaron por Lima sin buscar reflectores. A veces, incluso para los más poderosos del mundo, una ciudad puede ser simplemente un buen lugar donde sentarse a comer antes de continuar. Perú, desde luego, es el mejor lugar para eso. ■



Gloria María Solari y Bernardo Barreto.



Artista Matthew Collett.



Martín Yépez y Claire Jáuregui.



Ada Lis Rosell Villavicencio, Óscar Pacussich y Matthew Collett.



Alex Freundt y Mónica Torrejón.

Archivo Corporal

CORPS reunió a más de treinta artistas contemporáneos en el Centro Cultural Juan Parra del Riego en su inauguración el 5 de diciembre. La exposición colectiva, curada por Martín Yépez, presentó obras que abordan el cuerpo como territorio político, histórico y espiritual. Pintura, escultura, fotografía e instalación conformaron un recorrido donde la corporalidad se reveló como archivo de tensiones sociales y memoria compartida. Una muestra que cerró el año preguntándose cómo habitamos nuestros cuerpos en un país de historias complejas. ■



Una exposición colectiva que explora el cuerpo como archivo vivo.



Yigal Dongo y amistades.



La muestra propone un diálogo entre generaciones y disciplinas artísticas



Jorge Berny, Gustavo Buntinx.



José Carlos Mariátegui, Jorge Paredes, Pedro Pablo Alayza y Miguel López.



Jose Enrique Medina y Nancy Bielich.



Arriba: Coco Bedoya, Rubén Ramos y Hernán Pazos. Derecha: Max Hernández Calvo, Irene Tomatis y Fernando Gutiérrrez.



La muestra reúne más de 200 obras y documentos que recorren seis décadas de trabajo artístico y cultural.



La muestra se despliega en cuatro salas entre el MALI y el MAC Lima.

Jardín Híbrido

MÁS de 200 obras y documentos activaron un recorrido único entre el MALI y el MAC Lima. El pensamiento es un jardín híbrido que reunió seis décadas del trabajo de Francesco Mariotti y María Luy, revelando cruces entre arte, tecnología, naturaleza y acción colectiva. Una exposición que dejó huella al repensar el archivo como espacio vivo de memoria, experimentación y futuro compartido. ■

FOTOS: JOSÉ JAKE



Sara Roif, Álvaro Rojas y Mónica Quevedo.



Alberto Goachet, Sebastián Palacios, Daniel Ramírez y Natalia Ferreira.



Gabo García, Boris González, Karen Ibarguen, Kechy Camogliano, Mariana De Izcue y Alessandro Alayo.



Alexander Quezada y Eduardo Velasco agencia Carat grupo Dentsu.



Jesús Ríos, Rodrigo Alvarado, Matías Puente, Apeló Ginoghio, Rolando Orellano y Gisela Rojo.

ANDA Conecta

EL Evento de Fin de Año de ANDA reunió a los principales líderes del sector publicitario y de marketing del país en una noche de networking y celebración. CEOs y CMOs de marcas anunciantes, directores de agencias, representantes de medios y ejecutivos de innovación se dieron cita en el Ambra Rooftop Bar del hotel Pullman de Miraflores.



Anfitrionas.



Pablo cateriano y Eduardo Grisolle.



Martha Días y Gabriel García.



Egresados celebran lo que ha contribuido a democratizar el acceso a la educación de posgrado de calidad en el país.



Mariella Hague responsable de branding y María Alejandra Delgado de Maquinarias.



Liliana Alvarado, directora general de la EPGUTP.



Mirtha Yamamoto de Minera Las Bambas y María Alejandra Cruz, presidenta de CADE Educación 2025.



Carlos Mendiburu premiado por sus 10 años como docente.



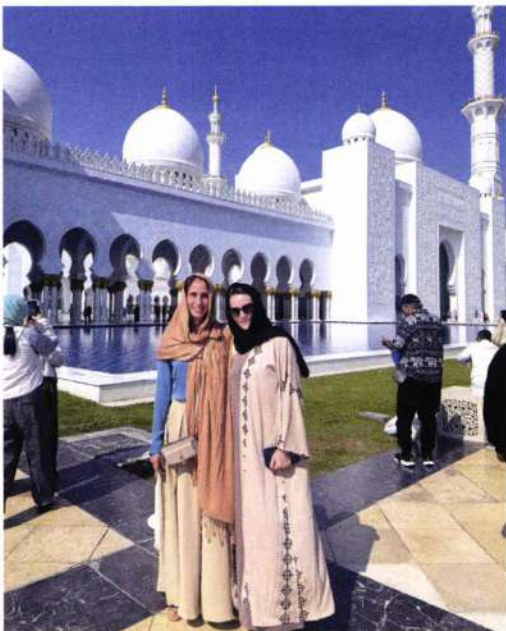
Alumnos y autoridades posan para el recuerdo.

FOTOS: JOSÉ JAKE

Sueños que Mueven

LA Escuela de Posgrado de la UTP celebró su primera década formando líderes que impulsan el cambio, la innovación y el desarrollo del país. En este tiempo y como parte de

su propuesta, esta casa de estudios ha introducido metodologías ágiles como Design Thinking y LEGO® Serious Play y el uso de inteligencia artificial. Además de eso, ha ampliado su presencia en regiones, incluyendo una sede en Arequipa. A la celebración fueron varios de los egresados que ya contribuyen al desarrollo del país. ■



Melissa Larrañaga y Elena Bespalaia de visita en la Gran Mezquita de Abu Dhabi.



En su muestra la artista quiso mostrar "lo maravilloso que es nuestro país a nuestros amigos emiratíes y a los embajadores de otros lados del mundo".



La artista junto a Peggy Konate, esposa del embajador de Burkina



Elizabeth Yafai y Ayesha Almazrouei flanquean a Elena Bespalaia, esposa del embajador de Perú.



Sofía Farje.

Herencia Botánica

MELISSA Larrañaga fue invitada por Alberto Farje, embajador del Perú en los Emiratos Árabes, y el Ministerio de Turismo de Ajman para exponer su muestra "Herencia Botánica". En sus cuadros, la artista interpreta plantas nativas del Perú, como la puya de Raimondi y la cantuta, entre otras. La exposición que se inauguró en Dubái, participará también en la Feria de Arte de Ajman en diciembre y en Ras Al Jaima en enero. ■



Embajador de Perú en los Emiratos Árabes Unidos, Alberto Farje, Sofía Farje, Sara Abdel., Melissa Larrañaga, Elena de Farje, Angie Celeita, Carla Bendezu, diplomática de la embajada de Perú en EAU, Julia Sánchez y Katerina Farje.



Giovanna Viacava y Chema Tovar: autores del picante a la tacneña.



Una parte de los invitados tomó posesión de la cocina, junto a la gran olla.



Ariana Villarroel y Alejo Araujo.



Sergio Valencoso, Verona Pereira, Yolanda Hounie y Liana Cisneros.



Alejo Araujo, se anotó con un arroz con mariscos.



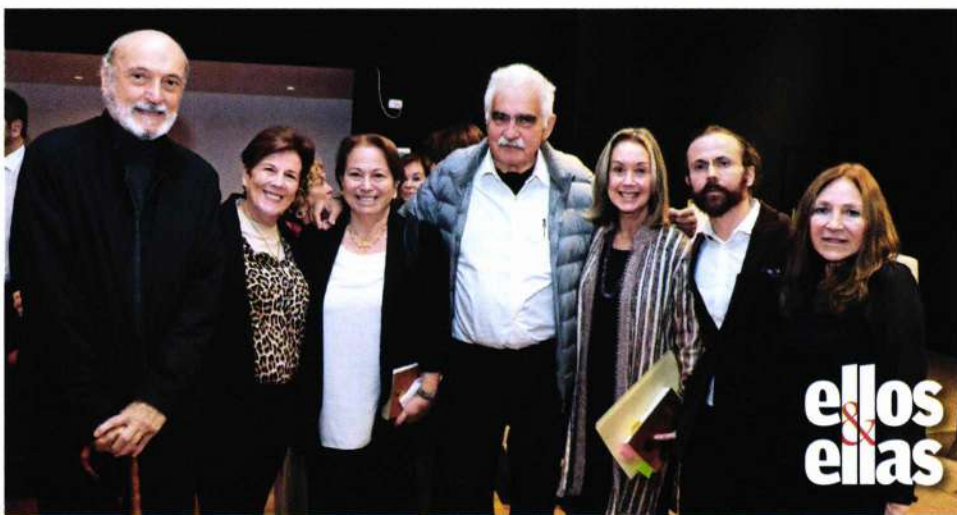
Facundo Bravo tuvo suerte porque había regalo para él.



Alberto Sattui y Liana Cisneros.

Navidad Anticipada

EN algunos hogares el encendido del árbol navideño se convierte en un ritual. Esta vez, un grupo de amigos se reunió en casa de Chema Tovar y Guillermo Cortes para celebrar el inicio de las fiestas. El encuentro estuvo enmarcado por un mano a mano de picante a la tacneña y un succulento arroz con mariscos. Por la tarde no faltó el baile y poco antes de encender el árbol se sirvió un delicioso chocolate caliente con su respectivo panetón. Así, entre sabores y risas, este grupo de amigos comenzó los festejos de Navidad antes de tiempo. ■



Fernando Ampuero, Milagros Plaza, Mirko Lauer, Marisa Mujica, Gabriel Núñez del Prado y Mariella Justo.



Karina y Alize Pons de Vier y Desiree von Preussen.



Fernando Berckemeyer, Marco Aurelio Zunino y Valentin Cogels.



María Laura Hernández de Agüero, Ceci Grau y Paquita Peña.



Sonia Cunliffe y Gabriel Núñez del Prado.



Carlos Llosa, Sonia Cunliffe y Milagros Plaza.



Marisa Mujica, Milagros Plaza y Marilú de Cossío de Gonzales Posada.

Travesía literaria

EL Centro Cultural Peruano Británico de Miraflores reunió a lo más selecto de la escena literaria limeña para la presentación de *Cristóbal*, la obra del escritor y políglota Gabriel Núñez del Prado. Mirko Lauer y Marisa Mujica comentaron este libro de culto, originalmente editado en Londres con solo 201 ejemplares numerados. Una velada imperdible para los amantes de la buena literatura.



Martín López de Romaña y Paloma Alarcón.



Silvana Macera y Diana O'Connor.



Campeón Nacional Alonso Valdez Prado.



David Levy, Alejandro Núñez y Rodrigo Campos.

Pista de Campeones

EL Club Hípico Peruano cerró el año a lo grande con el Campeonato Nacional Ecuestre 2025. Del 11 al 14 de diciembre, jinetes de todo el país compitieron en Mini-Jumping, Escuelas Federadas y Saltos, demostrando el nivel alcanzado tras meses de preparación. Cada binomio exhibió técnica impecable y la perfecta conexión entre jinete y caballo. Un cierre de temporada que celebró el talento nacional y el espíritu de una comunidad unida por el amor al deporte, evento organizado por la Federación Ecuestre del Perú.



Alejandro Núñez, Ricardo Artadi, Lara Zapata, Natalia Ugarte y Julián Duprat.



Joaquín Díez Canseco y Miranda Orrego.



David Levy y su nieta julieta.



Said Abusada, Alonso Valdez, Julián Duprat y Christopher Varas.



Luciana Palazuelo.

Wish list

ellos
&
ellas



s/ 2500

PUNTO DE LUZ

Dije de oro con 9 diamantes, cuidadosamente engastados para asemejar un solo diamante de un quilate, con un diámetro de 6.5 mm. Incluye cadena de oro.

Lugar de venta: C.C Plaza Camacho, tienda C-10

www.peruviandiamonds.com



TECH PACK

Este práctico portador es un excelente regalo que viene bien a todos. Su diseño compacto se abre completamente plano, brindando fácil acceso a los accesorios manteniéndolos seguros en su lugar cuando estamos en movimiento. Hay una linda combinación de colores para hombres y mujeres.

Lugar de venta: Piola Bags: Calle Gálvez 401, Miraflores.

www.piolabrand.com

Instagram: @piola.pe

s/ 105

BRAZALETE DE PLATA ESTERLINA PANDORA

Diseñado para acompañar historias únicas y reflejar emociones auténticas, este brazalete especial de Pandora se transforma en el complemento perfecto para regalar o regalarse esta Navidad. Una oportunidad única para celebrar con joyas que brillan tanto como los sentimientos que representan.

Lugar de venta: Tiendas Pandora y en la web www.pandoraoficial.com.pe

Precios desde:

s/ 599



s/ 900



ARIA BEADED LUNCH BAG AMARILLO

Minimalismo con impacto. Te presentamos a Aria beaded lunch bag en cuero color amarillo es la fusión ideal entre modernidad y elegancia, perfecto para un look sofisticado.

Lugares de venta: CC Jockey Plaza, El Polo y Mall de Salaverry.

www.butrich.com.pe

NUEVOS BONOMOS ÉCCOLE Arte

Cuenta la historia que los bonomos son pequeñas criaturas mágicas, hijos de los ekekos y como tales, son capaces de hacer milagros a las personas que cuiden de ellos. Entre las virtudes se encuentra el atraer bonanza en las finanzas, el amor, la salud y el estado espiritual. Comunícate con el tuyo, dale un lugar especial, mantenlo limpio de todo polvo y serás compensado con creces. Tamaño 59 x 50 cms.

Lugar de venta: Galería Índigo. Av. El Bosque 260, San Isidro. **Instagram:** @eccole.art

s/ 10 000





La Pezcadería de Jay

En Miraflores, una barra marina que apuesta por carta corta, producto fresco y constancia antes que moda.

NO es un error ortográfico, así es con Z. Esta barra marina que está ubicada en el 3903 de la Av. Petit Thouars, Miraflores, se ha consolidado por repetición: la gente va, vuelve y recomienda.

EL cocinero a cargo es Jair Suárez, socio y responsable de la cocina. Nació en Tacna y creció en Kendall, Miami, donde vivió alrededor de doce años. Allí su nombre resultaba difícil de pronunciar y terminó siendo simplemente "Jay". El apodo se quedó.

Volvió al Perú, se instaló en Lima y decidió dedicarse a la cocina de manera profesional. Estudió en D'Galia en 2013. Antes trabajaba como intérprete y traductor. Cocinar no apareció como una decisión tardía, sino como una continuidad, cocinaba con su abuela y con su madre. Creció en una familia donde la cocina era parte del día a día.

En su formación profesional pasó por distintas cocinas, las de Costa Verde, Barra Lima, Pimentel y Astrid y Gastón, este último es el espacio donde terminó de ordenar su mirada sobre la cocina peruana, el producto y el servicio. Esa experiencia fue clave para entender cómo trabajar el pescado con criterio y regularidad.

La Pezcadería es un proyecto en sociedad. Jair lo desarrolla junto a Harryz Zapata, su socio. La división de roles es clara. Jair se ocupa de la cocina, del producto y del servicio, Harryz sostiene la gestión, la operación y el funcionamiento diario del restaurante. Esa complementariedad es fundamental para que el proyecto se man-



Antes de dedicarse a la cocina, Jhair Suárez trabajaba como intérprete.



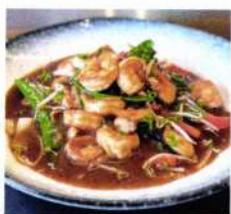
Ceviche al olivo con pulpo saltado. Todo bañado en leche de tigre de aceituna botija.



Causa *cocktail* con langostinos saltados con miel de ajíes. Almejas a la chalaca con ají amarillo ahumado y chalaquita.



Croquetas del Mar y Pez espada y mariscos saltados con verduras chinas y salsa chifera.



tenga estable y consistente en el tiempo.

Durante el primer año y medio Jair estuvo todos los días en el restaurante, desde la mañana hasta el cierre, supervisando producción y servicio. Hoy el equipo trabaja con mayor autonomía, pero la presencia de los socios sigue siendo constante. La regularidad de la comida responde a esa estructura.

La carta es corta y directa. El pan con pejerrey, hecho con masa madre es uno de los platos más pedidos. La causa de la casa, con chicharrón y un ají propio, se repite mesa tras mesa. El ceviche de pulpo al olivo, que al inicio generó comentarios encontrados, terminó convirtiéndose en uno de los ceviches más solicitados. Las croquetas, elaboradas con un fondo de mariscos que aprovecha cabezas de pulpo y coral de conchas, explican bien la lógica del lugar.

Cuando hay pesca entera, aparecen corvinas, chitas, buri o collarines, trabajados según disponibilidad. El arroz con mariscos y la causa cóctel de langostinos completan una carta que no se dispersa.

La Pezcadería cierra temprano, alrededor de las cinco de la tarde. La decisión responde más a la costumbre que a una limitación técnica. Jair Suárez y Harryz Zapata no descartan abrir de noche y cuestionan la idea de que el ceviche no se come después del mediodía.

En una ciudad con mucha rotación de propuestas, La Pezcadería se sostiene por un trabajo constante, una cocina clara y una sociedad que funciona. Y eso, en restauración, suele marcar la diferencia. ■

RESTAURANT

Guargüero

♦ Tea Time ♦

Navideño



*En esta temporada disfruta de dulces navideños, acompañados de chocolate caliente o infusiones.
¡Vive momentos únicos en un ambiente acogedor!*

RESTAURANT

Guargüero



📍 Av. La Paz 1025, Miraflores
☎ 965 391 773
✉ reservas@guarguero.com
🌐 www.guarguero.com

Escanea
nuestra carta



Revistas.PeruRadio.net.pe